



Altsteirische
Schmankerlstub'n

Soups



**Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten**

*Beef broth with pancake stripes
Brodo con frittelle*

6,20

Mit Leberknödel

*Beef broth with liver dumplings
Brodo di manzo con canederli*

6,90

A, C, G, L

Kürbiscremesuppe mit Brotcroutons

Creamy crookneck pumpkin soup

6,90

Crema di zucca

A, G, L, O

Starters



Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnenalat

Homemade beef aspic with black bean salad

14,90

Aspic di manzo con insalata di fagioli

Als Hauptspeisenportion....17,90

L, =

As a main course.....

Steirischer Vorspeisenteller

19,90

Perfect for sharing!

Gebackene Blutwurstscheiben, Saures Rindfleisch, Tafelspitzsülze, Käferbohnen, gekochtes Ei und Schafskäse im Speckmantel

Mixed styrian starters

Antipasti stiriani con olio di semi di zucca e insalata

A, C, G, L, O

Vogersalat seasonal

11,90

mit warmen Kartoffel, gerösteten Speckwürfel und gekochtem Ei

Als kleine Beilagenportion 9,90

Farmer's salad with warm potatoes, bacon and hard-boiled eggs

As a small salad

Insalata verde con olio di semi di zucca verace con patate caldo e speck

C, M, L, O

Saures Rindfleisch

14,90

mit Kernölvinaigrette, Zwiebeln und Ei

Als Hauptspeisenportion 17,90

Cold boiled beef with pumpkin oil

As a main course

Insalata di manzo con olio di semi di zucca

C, L, O

Knusprig gebackene Hokkaido-Kürbissticks seasonal!

12,90

mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Fried pumpkin slices with pumpkin seed mayonnaise

Spicchi di zucca al forno con maionese all'olio di semi di zucca

A, C, G



Roasted and cooked



Ofenfrischer Schweinsbraten 19,90
mit Sauerkraut & Semmelknödel
Roast pork with cabbage, served with a bread dumpling
Arrosto di maiale con crauti e canederli di pane
A, C, G, L

Wurzelfleisch 17,90
mit Wurzelgemüse, Salzkartoffel und Kren
Boiled pork with potatoes, vegetables and horseradish
Bollito di maiale con patate lesse e radici d'erbe

Gekochtes Rindschulterscherzlerl 23,90
mit Röstkartoffel, Kren und Schnittlauchsauce
Prime boiled beef with horseradish and chive sauce
Bollito di manzo con patate arrosti e salsa di panna acida
G, L

Breaded and baked



Wienerschnitzel vom Schwein 17,90
Gold braun gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Wiener Schnitzel (fried pork in breadcrumbs) with parsley potatoes and cranberries
Cotoletta alla milanese (di maiale) con patate lesse al prezzemolo e con mirtilli
A, C, G

Steirerschnitzel vom Huhn 19,90
Gold braun gebacken in der Kürbispanier mit Kartoffelsalat
Fried Chicken in pumpkin seed crumbs with potatoe salad and cranberries
Cotoletta di pollo in crosta di semi di zucca con insalata di patate
A, C, G

Grill- oder Backhendlstreifen 18,90
an gemischtem Salat
Pieces of grilled or breaded chicken with mixed salad
Petti di pollo/fettine di pollo fritto alla griglia con insalata mista
M, L / A, C, G, M, L

Cordon Bleu 21,90
vom Schwein in der Kürbispanier mit Reis und Preiselbeeren
Pork Cordon Bleu with rice and cranberries
„cordon bleu“ di maiale ai semi di zucca con riso e con mirtilli
A, C, G

Pan fried and grilled



Blutwurstgröstl

mit Röstkartoffel, Sauerkraut und Kren

Roasted Black pudding with roasted potatoes cabbage and horseradish

Sanguinaccio e patate arrosto con crauti e rafano

A,C,G

18,90

Stews and ragouts



Gulasch

vom Weiderind mit Semmelknödel

Gulasch with bread dumplings

Gulasch con canederli di pane

A, C, G, L

18,90

Beuscherl

vom Kalb mit Semmelknödel

Ragout made with veal lungs, served with bread dumplings

Coratella con canederli di pane

A, C, G, L

19,90

Vegetarian



Oma's Krautfleckerl – *can be served vegan on request*

Styrian pasta with sweet cabbage

Pasta ai cavoli cappucci

A, C

14,90

Knusprig gebratene Käsespätzle

Homemade "Spätzle" (egg noodles) with leek and cheese

"Spätzle" al porro con formaggio

A, C, G

16,90

Kürbis-Pfandl – *can be served vegan on request!*

Erdapfel -Schupfnudeln mit geröstetem Lauch, Wurzelgemüse und Schafskäse an Kürbiscremesugo

Handshaped Potatoe noodles with fresh leek, root vegetables and sheep cheese served on pumkin sugo

Pasta di patate con porro, sugo di zucca, verdure arrostiti e formaggio pecorino

15,90

Erdäpfel Kürbisgulasch *seasonal!* *can be served vegan on request!* 16,90
mit Semmelknödel und Sahnehaube

Potato pumpkin goulash with bread dumpling and a dollop of cream

Gulasch di patate e zucca con canederli di pane e panna montana



Fish

Steirische Bachforelle 25,90

Im Ganzen goldbraun gebraten und serviert mit Petersilienkartoffel

Styrian brown trout fried golden brown in butter and served with parsley potatoes

Filetto di luccio arrosto con burro e aglio con insalata verde e patate

A, D

Salads



Gemischter Salat 6,50
mit Kürbiskernöl
Mixed salad with pumpkin seed-oil
Insalata mista con olio di semi di zucca verace
L, M

Grüner Salat 5,90
mit Kürbiskernöl
Green salad with pumpkin seed-oil
Insalata mista o verde con olio di semi di zucca ver
L, M

Weststeirischer Käferbohnnensalat 8,90
mit Kürbiskernöl
Styrian Black bean salad with pumpkin seed-oil
Insalata di fagioli
L, M

Gurkensalat 6,90
mit Kürbiskernöl
Cucumber salad
Insalata di cetrioli
L, M

Krautsalat 6,50
mit Kürbiskernöl
Coleslaw salad
Insalata di crauti
L, M

Kartoffelsalat 6,90
mit Kürbiskernöl
Potatoe salad
Insalata di patate
L, M

Our Styrian fried chicken

jeden Mittwoch als Menü mit Erbsenreis und jederzeit
nach Vorbestellung, am besten mit einem Vogerl-Erdäpfelsalat!

Our styrian fried chicken, every wednesday served with rice and peas
Il nostro pollo fritto stiriano, servito ogni mercoledì con piselli di riso





Desserts



Kastanienreis mit Beerenröster und Schokoladensauce	11,90
<i>Chestnut rice purée with berry compote and chocolate sauce</i> <i>Puré di castagne con composta di frutti di bosco e salsa ai cioccolato</i> A,G, H	
Apfelstrudel	8,30
Dazu eine Kugel Vanilleeis? <i>With a scoop of vanilla ice cream?</i>	+ 1,50
<i>Apple Strudel</i> <i>Strudel di mele</i> A,C, G,H (vegan without whipped cream and ice)	
Steirereis	9,90
mit Kürbiskernöl, Schlag und Kürbiskernkrokant <i>Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream</i> <i>Gelato di vaniglia con olio di semi di zucca verace e panna montata</i> C, G, H	
Topfenjoghurtknockerl	8,90
auf Waldbeerröster <i>Sweet yoghurt cream cheese dumplings with wild berries sauce</i> <i>Gnocchi di ricotta e yogurt con un ragù di frutti di bosco</i> G,H	
Marillenpalatschinke	7,90
<i>Hot crepes filled with apricot jam</i> <i>Crepe con marmellata di albicocca</i> A, C, G, H	

Coffee and Tea



Verlängerter	3,90	Kakao	4,90
American coffee		Hot chocolate	
Melange	4,20	Kakao mit Schlag	5,20
American coffee with milk foam		Hot chocolate with whipped cream	
Cappuccino	4,70	Tea / Tea	3,90
Cafe Latte	5,10	Früchte, Kräuter,	
Espresso	3,40	Grüner, Kamille,	
Kleiner Brauner	3,50	Pfefferminze, Schwarz,	
Espresso with milk foam		<i>Fruit, Herbs, Green, Chamomile,</i>	
Doppelter Espresso	4,50	<i>Peppermint, Black</i>	4,30
Double espresso			
Großer Brauner	4,70	Mit Zitrone / <i>with lemon</i>	4,50
Double espresso with milk		Mit Milch / <i>with milk</i>	5,90
		Mit Rum / <i>with rum</i>	





Altsteirische

Schnapps and Spirits

2cl

Haus Schnäpse

Obstler 3,90

Fruit

Marille 4,90

Apricot

Williams 4,90

Bear

Zwetschke 4,40

Plum

Liköre

Weichserl Likör 4,90

Cherry liqueur

Mannerschnitten Likör 4,40

Manner wafer liqueur

Holunderbeeren Likör 5,40

Elderflower liquer

Schokobananen Likör 4,90

Chocolate banana liqueur

Edelbrände

Wacholder 5,90

juniper

Haselnuss 4,40

Hazelnut

Zirbe 5,40

Swiss Pine

Himbeergeist 5,90

Raspberry

Vogelbeere 6,90

Rowan berry

Gölles Edelbrände

Alter Apfel 7,90

Old apple

Alte Zwetschke 7,90

Old Plum

Saubirnen Brand 8,90

Old bear

Aperitifs



Schilcherfrizzante	0,11	6,90
Sparkling rose wine		
Holunderblütensekt	0,11	6,60
Sparkling elder wine		
Muskatellerfrizzante	0,11	7,90
Muskateller sparkling wine		
Sekt	0,11	5,90
Sparkling wine		
Campari Soda	0,2l	7,90
Campari Orange	0,2l	8,90
Zirbenspritzer	0,25l	8,60
Zirbensoda – der alkoholfreie Aperitif	0,25l	4,90
alkoholfree		



Altsteirische
Schmankerlstub'n



Draft beer

Puntigamer	0,5l	5,40
Drafted light beer	0,3l	4,40
Gösser Naturradler	0,5l	5,40
Beer mixed with lemonade	0,3l	4,40
Bierspezialität	0,5l	5,60
Beer special	0,3l	4,50
Sodaradler	0,5l	4,80
Beer with sparkling water	0,3l	3,80
Mischbier	0,5l	5,40
Mixed light and dark beer	0,3l	4,40

Bottled beers

Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5l	5,40
Alcoholfree beer		
Edelweiss Weizen	0,5l	5,40
Wheat beer		
Edelweiss Weizen alkoholfrei	0,5l	5,40
Wheat beer alcoholfree		
Gösser Stiftsbräu	0,5l	5,40
Dark beer		

Spritz and regional specialities

Schilcher	0,125l	4,90
WG Trapl, St. Stefan ob Stainz		
Most	0,25l	4,10
Cider		
Most gespritzt	0,25l	3,80
Cider with sparkling water		
Weißer Spritzer	0,25l	4,40
White wine mixed with sparkling water		
Roter Spritzer	0,25l	4,40
Red wine mixed with sparkling water		
Schilcher Spritzer	0,25l	5,50
Schilcher with sparkling water		
Holunderspritzer	0,25l	5,90
Elderflower Spritz		

Zirbenspritzer	0,25l	7,60
Arola pine Spritz	0,25l	6,90
Süße Spritzer (Erdbeere, Hibiskus)		
Strawberry or hibiscus Spritz	0,25l	6,90
Aperol Spritzer mit Wein und Soda		
Aperol Spritz with Wine and sparkling water		

White wines

0,125l aus der 0,7l Flasche

Hauswein weiß	0,125l	4,30
White housewine 0,125l		
Weißburgunder	0,125l	5,50
Winery Bernhard Frauwallner, Vulkanland, DAC		
Sauvignon Blanc	0,125l	6,60
Winery Florian, Graz, Stmk.		
Muskateller	0,125l	5,90
Winery Florian, Graz, Stmk.		
Chardonnay	0,125l	6,20
Winery Elsnegg, Südsteiermark, DAC		

Red wines



Hauswein rot	0,125l	4,30
Red housewine 0,125l		
Blaufränkisch	0,125l	6,60
Winery Gager, „Ried Fabian“ Burgenland		
Zweigelt	0,125l	4,90
Winery Frauwallner, Vulkanland, Stmk.		
St. Laurent	0,125l	6,90
Winery Glatzer, Carnuntum, BIO		



Gerne lassen wir Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte werfen!

Ask our team for the whole wine list



Styrian organic fruit juices and lemonades



Apfelsaft, Pfirsichnektar, Johannisbeere, Traubensaft

Apple, Peach, Black currant, Red Grape

Saft pur	0,5l	6,20
Juice	0,3l	4,90
Saft mit Wasser	0,5l	4,70
Juice mixed with still water	0,3l	4,20
Saft mit Soda	0,5l	4,90
Juice mixed with sparkling water	0,3l	4,20
Mineralwasser – still und prickelnd	0,75l	6,60
Mineralwater – still and sparkling	0,33l	3,80
Soft Drinks		
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	0,2l	4,30
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Almdudler	0,33l	4,60
Hausgemachter Holunderblütensirup		
Elderflower syrup		
Mit Soda / With sparkling water	0,5l	3,90
	0,3l	3,50
Mit Wasser / With still water	0,5l	3,70
	0,3l	3,30
Zirbensoda	0,3l	4,90
Mit Zirbensirup vom Pflanzenhof Frewein		
Sparkling water mixed with housemade arola pine syrup and lime		



A: Glutenhaltige Speisen, B:
Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H:
Senf, N: Sesamsamen, O:
Lupinen, R: Weichtiere



Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E:
Schalenfrüchte, L: Sellerie, M:
Schwefeldioxid und Sulphite, P: